

No: 573 – Menş e Adı

MALATYA KAYISI ÇEKİRDEĞ İ

Tescil Ettiren

MALATYA TİCARET BORSASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.07.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 573
Tescil Tarihi	: 15.10.2020
Başvuru No	: C2018/146
Başvuru Tarihi	: 05.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Malatya Kayısı Çekirdeği
Ürün / Ürün Grubu	: Kayısı çekirdeği / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Malatya Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: İsmetiye Mah. Buhara Cad. Yeni Mektep Sok. 181/A Battalgazi MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ili, Elazığ ili Baskil ilçesi, Sivas ili Gürün ilçesi, Adıyaman ili Gölbaşı ilçesi, Kahramanmaraş ili Elbistan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Malatya Kayısı Çekirdeği ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Malatya Kayısı Çekirdeği ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya Kayısı Çekirdeği, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Hacihaliloğlu, Kabaası, Çataloğlu, Çöloğlu, Hasanbey ve Soğancı çeşidi kayısı (*Prunus armeniaca* L.) meyvelerinin çekirdekleridir. Malatya Kayısı Çekirdeğinin kabuk rengi açık veya koyu kahverengi olup kabuk hafifçe pürüzlüdür.

Kayısı çekirdeği, kabuk ve içten meydana gelir. Çekirdek, meyve ağırlığının %12-15'ini oluşturur. Bu çekirdeğin %30'unu çekirdek içi oluşturur. Çekirdeğin ağırlığı ortalama 1-4 gramdır. Kayısı üretiminin yan ürünü olan kayısı çekirdeği bölge ile ünlenmiş ve tercih edilen bir ürün haline gelmiştir.

Kayısı çeşidine bağlı olarak kayısı çekirdekleri acı veya tatlı tada sahip olabilir. Aşılı olmayan, “zerdali” olarak tanımlanan kayısıların çekirdekleri genellikle acıdır. Acılık hidrolizden sonra hidrosiyamik asit oluşturan amigdalin bileşiğinin varlığından kaynaklanır. Coğrafi sınırdaki yetiştirilen kayısıların neredeyse tamamının aşılı kayısılar olması nedeni ile Malatya Kayısı Çekirdeği amigdalin bileşiğini çok düşük düzeyde içerir ve tadı tatlıdır. Bu, Malatya Kayısı Çekirdeğinin en önemli özelliğidir.

Üretim Metodu:

- Coğrafi sınırdaki üretilen, hasat olgunluğuna gelen kayısılar elle ve makine ile hasat edildikten sonra kurutma ve kükürtleme işlemi için işleme getilir.
- Gün kurusu kayısı üretimi için saratlarla güneşe serilir veya kükürtleme işlemi yapılarak kurutma amacıyla güneşe serilir.
- 3 veya 4 gün sonra çekirdek çıkarma işlemi yapılır. Kükürtlenmiş ve kükürtlenmemiş kayısılar ayrı ayrı işlenir.
- Çıkarılan çekirdekler yıkanır ve güneşe serilerek 5-6 gün kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra toplanarak depoya alınır. Piyasaya kabuklu olarak sunulacak Malatya Kayısı Çekirdekleri ambalajlanır ve kuru, serin ortamda depolanır.
- İç çekirdek üretimi için kabuklu çekirdekler havuzlarda 12-14 saat ıslatılır.
- Çekirdekler, çekirdek kırma makinesi ile kırılır.
- Elde edilen çekirdek içi güneşte 48 saat veya kurutma fırınında yaklaşık %10 nem içeriğine ulaşana kadar kurutulur.
- Piyasaya iç çekirdek olarak sunulacak Malatya Kayısı Çekirdekleri ambalajlanır ve kuru, serin ortamda depolanır.

Denetleme:

Denetimler, Malatya Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Malatya Ticaret Borsası, Malatya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Malatya İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği ve Malatya Ziraat Odasından konuda uzman birer kişi olmak üzere oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii kontrollerini rutin olarak yılda 1 kez, şikâyet halinde ve gerekli hallerde ise her zaman yapar.

Denetimde göz önünde bulundurulacak hususlar aşağıdaki şekildedir.

- Kayısı çeşidi
- Çekirdek iç ağırlığı (g)
- Çekirdek şekli/ rengi
- Organoleptik özellikler
- Üretim aşamaları
- Depolama koşulları
- Amblem kullanımının uygunluğu

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.